

## Schwierigkeitsgrad



PRO PORTION

KALORIEN  
2239 kcal

KOHLNHYDRATE  
216,1 g

FETT  
145,7 g

EIWEISS  
56,4 g

BALLASTSTOFFE  
54,6 g

# Gewürzschnitten

## Zubereitung (35 Min.)

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Butter, Xylit und Eier schaumig schlagen.
3. Eiweißpulver, Kokosmehl und Backpulver nach und nach unterheben und vermengen.
4. Zartbitterschokolade klein hacken. Schokolade, Milch, Zimt und Nelkenpulver unter den Teig rühren.
5. Eine Backform (ca. 25x25 cm) leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.
6. Auf mittlerer Schiene für ca. 25 Minuten backen. Anschließend abkühlen lassen und in ca. 30 Stücke schneiden.

---

**Tipp!** Ergibt ca. 30 Stück. Nährwert pro Stück:  
74 kcal, 7,2 kcal, 1,8 g Eiweiß, 4,8 g Fett, 1,8 g Ballaststoffe

---

## Zutaten

125 g Butter  
150 g Xylit (Birkenzucker)  
2 Eier  
20 g Eiweißpulver Vanille  
125 g Kokosmehl  
1 TL Backpulver  
75 g Zartbitterschokolade  
1 EL Milch 1,5 % Fett  
1/2 TL Zimt  
1/2 TL Nelkenpulver